

**Un nouvel honneur pour les vins du Domaine du Ridge
Son vin rouge Clos du Maréchal est nommé
« Coup de cœur des sommeliers du Québec »**

(Saint-Armand, mardi le 28 août 2007) Le Clos du Maréchal vient d'être nommé Grand gagnant dans la catégorie vin rouge, dans le cadre de la Fête des vendanges Magog-Orford. Il a également été élu « Coup de cœur des sommeliers du Québec », toutes catégories confondues, alors que plus de 40 vins québécois étaient en dégustation.

Cette reconnaissance s'ajoute au Sceau de qualité internationale, décerné lors des Sélections mondiales 2007, permettant au Clos du Maréchal de se classer parmi de grands vins de France, d'Espagne, d'Italie et d'autres pays. Soulignons également que le vin blanc *Vent d'Ouest* et le vin rosé *Champs de Florence* ont tous deux été médaillés d'argent dans le cadre de la Coupe des Nations qui a eu lieu à Québec en avril dernier. Lors de ce même concours, la vendanges tardives *Bise d'automne* s'est méritée la coupe Grand Or.

En plus de ces honneurs, les vins du Domaine du Ridge sont en train de se tailler une excellente place sur les meilleures tables des restaurants de la province grâce à une équipe de représentants couvrant les quatre coins du Québec et dont chaque membre est originaire de la région qu'il dessert. « *De plus en plus, les restaurateurs souhaitent offrir à leurs clients des vins du Québec et le Domaine du Ridge se démarque par l'excellence de ses produits. À chaque fois, il s'agit d'une belle découverte pour le client, qui en redemande.* », explique Mélanie Destrempes, qui coordonne l'équipe de représentants. Le vignoble compte parmi sa clientèle des établissements prestigieux tels que le Château Frontenac, le Laurie-Raphaël, le Manoir Richelieu, l'Auberge des 21, Le Petit Extra, le Leméac, le Newton, l'Auberge Quilliams et plusieurs autres.



Logé sur 14 hectares de vignes, le Domaine du Ridge compte plus de 50 000 ceps, dont les premiers ont été plantés en 1996. Orientés vers le sud, ils bénéficient de l'influence climatique de la Vallée de Champlain. Alternant entre la chaleur de l'été et le temps glacial de l'hiver, le climat québécois permet au Domaine du Ridge d'offrir des vins frais, légers et fruités. Ses méthodes de production ainsi que ses façons de faire au moment des vendanges contribuent à l'élaboration de six produits uniques dignes de mention, dont le vin rouge *Clos du Maréchal* (code SAQ : 102 203 73), le vin blanc *Vent d'Ouest* (code SAQ : 928 525), le vin rosé *Champs de Florence* (code SAQ : 741 702), la vendanges tardives *Bise d'Automne**, la mistelle *Saint-Martin** et le vin de liqueur *Fado**.

Le vignoble est ouvert aux visiteurs tous les jours de 10h à 17h30 et ce, jusqu'au 15 octobre.
Tous les détails au www.domaineduridge.com.

* Disponible au vignoble seulement.